

OBJECTIFS DE CE DOCUMENT

1. Se rappeler des points importants vus pendant la leçon
2. Connaître les théories développées lors de la leçon
3. Avoir une trace des recettes utilisées pour le cours I

THEMES ABORDES

Reprendre de manière plus précise les étapes de la panification
Le pain et la nutrition
Analyse sensorielle
Les pains normaux et pains spéciaux
Adjonctions de Lait - Beurre/MG – Sucre – Œufs
Autres adjonctions possibles

DEMONSTRATIONS

Test Pékar
Confection de tresses
Echantillons :

- Avec ou sans sel
- Avec ou sans fermentation
- Produit à l'eau
- Produit contenant du beurre
- Produit contenant du beurre et du sucre
- Produit contenant du beurre, du sucre et des œufs

Analyse sensorielle et dégustation de produits
Gélatinisation de l'amidon

DEVELOPPEMENTS THEORIQUES

La réaction de la pâte pendant la cuisson (la mie et la croûte)
Le rassissement du pain
Les effets des adjonctions diverses

RECETTES POUR LE 2^E JOUR

Recette pour échantillons (1 lt)

Trop fermenté - prendre 250 g de pâte commandée la veille et mettre dans un moule

1'000 g eau
1'800 g farine fleur
80 g levure

- pétrir et sortir 1'440 g

Sans sel - faire un pain de 250 g dans un moule (papier silicone)

- mettre de côté le reste de pâte sans sel (ces 1'190 g)

40 g sel
- ajouter dans le pétrin
- bien pétrir, év. un peu d'eau

Trop salé - sortir aussi 250 g dans un moule

- mélanger les 2 restes de pâte (la non-salée et le trop salée)

Sans fermentation - sortir 250 g dans un moule pour le pain sans fermentation

300 g beurre : bien mélanger
Avec MG - sortir 250 g dans un moule

200 g sucre : bien mélanger
Avec MG et Sucre - sortir 250 g dans un moule

400 g œufs (8) : bien mélanger
Avec MG, Sucre et Oeufs - sortir 250 g dans un moule
Ajouter un peu de farine et du sel pour une bonne consistance

Recette pour les tresses (2 lt)

2'000 g lait tempéré
4'000 g farine fleur
170 g levure
80 g sel
60 g sucre
40 g malt
100 g œufs (2)
20 g émulsifiant (produit de panification)
- pétrir en 1^{ère} vitesse
600 g beurre : ajouter
- pétrir en 2^e vitesse

7'070 g Total

- débiter le reste en tresse à 400 g (200 g le pâton)

Recette pour la dorure

100 g œufs (2)
pincée de sel
prise de sucre - bien débattre le tout

EXPOSE (POUR NOTE)

Thème

Vous choisissez un thème abordé pendant le cours et vous me le soumettez. Ce thème sera très ciblé et pointu dans l'information. Cela peut être :

- **une matière première**
- **une méthode de fabrication**
- **un produit**
- **environnement de la production (installations, management, assurance-qualité...)**
- **l'alimentation (métabolisme, nutrition...)**

Objectifs

Effectuer une recherche **personnelle** et développer de ce thème

Préparer une présentation d'une durée de 15 mn environ, avec un support visuel et un résumé.

L'évaluation sera faite avec les apprenants selon des critères d'observation

Délai

Matinée 6 (pour la moitié de la classe) et la matinée 7 du cours (pour l'autre moitié de la classe)

Propositions de supports visuels

Exposition sur feuilles géantes

Montage de photos

Montage vidéos

Montage diapositives

Dégustation

Bande dessinée

Texte illustré

Référence

Supports de cours

Livres Richemont ou autres

Revue spécialisées....

Bibliothèque, internet, revues

Evaluation

Qualité de la présentation orale

Qualité du support de cours

Qualité de l'information et des images (dessins, photos, vidéo...)

Originalité

Les points importants auxquels nous devons être attentif lors de la présentation d'un travail



1. Organisation

- Préparer un plan de travail avec un horaire
- Gérer son temps à disposition
- Fixer des objectifs
- Bien se renseigner sur le sujet
- Quels sont les sources d'information que nous avons ?

2. Comportement personnel

- Être confiant, prêt, parler d'une voix posée et calme
- Être maître de la situation, ne pas être dépasser de la situation
- Se tourner contre les auditeurs
- Être joyeux et de bonne humeur

3. Comportement dans le groupe

- Bonne organisation du groupe et répartition des travaux
- Laisser participer les membres du groupe au travail
- Respecter le travail et les opinions d'autrui
- Écouter les idées des autres et analyser
- Faire de recherches personnelles
- Être discipliné
- Répondre aux questions des autres

DES DETAILS A NE PAS OUBLIER

- Présenter ce qui est essentielle
- Planifier une présentation variée mais simple
- Utiliser les différents moyens (Transparent, vidéo, tableau noir, mots clefs, des jeux etc.)
- Créer une certaine interactivité
- Éviter de la lecture de texte
- Copier un résumé pour les collègues
- Timing durant la présentation
- Apporter tous les documents à présenter

4. Quelques points techniques

- Vérifier le fonctionnement du matériel que l'on va utiliser
- Écrire lisiblement
- Faire des visites et des entretiens

